

Kräuterbutter selbstgemacht

Zutaten:

- 250 g Butter
- ½ TL Salz
- 3 EL Kräuter (frische, getrocknete oder TK-Kräuter)
- 1 Knoblauchzehe



Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

Kräuterbutter einfach zubereiten:

1. Pack die Butter aus, lege sie auf einen tiefen Teller und lasse sie bei Zimmertemperatur weich werden.
2. Schäle den Knoblauch und presse ihn über die Butter. Gib das Salz hinzu.
3. Brause die Kräuter vorsichtig ab, schneide sie klein und gib sie zur Butter. Vermische nun alles zu einer geschmeidigen Kräuterbutter umrühren. Wenn die Butter recht weich ist, geht das am besten mit einer Gabel. Alternativ kannst du auch den Pürierstab zur Hilfe nehmen.
4. Fülle deine selbstgemachte Kräuterbutter in ein Schälchen und stell sie zum Festwerden in den Kühlschrank.

Kräuterbutter kannst du prima auf Vorrat einfrieren und dann nach Bedarf auftauen - dafür eignen sich beispielsweise hübsche Eiswürfelboxen ganz wunderbar.

Alternativ gibst du die Butter in einen Spritzbeutel und spritzt Tupfen auf ein Brett. Stell es dann in den Tiefkühler und fülle die einzelnen Kräuterbutter-Tupfen später in eine Tupperdose um. So kannst du sie einzeln nach Bedarf aus der Kühltruhe holen.

Zubereitung im Thermomix

1. Schäle den Knoblauch und wasche die Kräuter.
2. Gib beides in den Mixtopf und zerkleinere sie 7 Sekunden lang auf Stufe 10.
3. Gib dann die Butter und das Salz hinzu. Mixe alles 10 Sekunden lang auf Stufe 4 zu einer cremigen Kräuterbutter.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

